

SCHIOPPETTINO OPARIS

I.G.T. VENEZIA GIULIA SCHIOPPETTINO

13 / 13.5% Vol.



VITIGNO

Schioppettino – *autoctono*

Vigneti allevati con sistema di allevamento doppio capovolo e guyot, la densità di impianto per ettaro è mediamente 4.000 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come “Ponca”, sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano con selezione dei grappoli, segue una pigiatura soffice delle uve ed una macerazione sulle bucce per circa 7 giorni, la fermentazione avviene a temperature comprese tra i 25 e 28 gradi con frequenti rimontaggi.

Affina per 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, segue un successivo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, al naso ha profumi fruttati freschi di ciliegia, lampone e melograno ben fusi a note speziate di pepe. Al sorso è morbido ed equilibrato, di buona freschezza e media struttura, piacevolmente lungo lascia il palato con ricordi fruttati di frutta rossa.

TEMPERATURA

Servire a 16°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Oparis [annata] – Schioppettino
I.G.T. Venezia Giulia – La Viarte

ABBINAMENTI

